



DÚVIDAS OU DENÚNCIAS
LIGUE PARA A OUVIDORIA

0800 644 8500

Saiba mais:



www.cidasc.sc.gov.br

**ONDE TEM CIDASC,
TEM QUALIDADE E SEGURANÇA**



GOVERNO DE
**SANTA
CATARINA**
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E PECUÁRIA

CIDASC

**CUIDANDO DA QUALIDADE
E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS
EM SANTA CATARINA**



GOVERNO DE
**SANTA
CATARINA**
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E PECUÁRIA

O que é a Cidasc?

A Cidasc (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina) é o órgão responsável pela execução das ações de inspeção e fiscalização sanitária para a garantia da qualidade e segurança dos produtos de origem animal em nosso estado. Alimentos seguros, da fazenda à sua mesa.

A companhia trabalha para assegurar que os alimentos de origem animal que você consome sejam produzidos com os mais rigorosos padrões de higiene. Para isso, são realizadas ações do início ao fim da produção, ou seja, desde a fiscalização nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas até os estabelecimentos que realizam a manipulação e o processamento de produtos.



Como a inspeção é realizada?

A Cidasc realiza a inspeção em estabelecimentos que recebem, manipulam e processam produtos de origem animal, como abatedouros frigoríficos de diferentes espécies, laticínios, unidades de beneficiamento de carnes, ovos, mel e pescado.

A inspeção abrange:



Verificação das condições higiênico-sanitárias: avaliação das instalações das agroindústrias para garantir que cumpram as normas sanitárias.



Análise da qualidade dos produtos: análises laboratoriais dos produtos para verificar se as empresas atendem aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos.



Verificação da rastreabilidade: para a avaliação da identificação e registro de produtos em todas as etapas de produção, desde o recebimento até a destinação final.



Fiscalização do transporte: para garantir que os produtos mantenham os padrões de qualidade e rastreabilidade durante o transporte até o mercado consumidor.



Certificação de produtos: os produtos que são produzidos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual recebem um selo de inspeção.

Entenda por que este selo é tão importante para escolhas diárias:



Para sua família, só o melhor: alimentos com selo de inspeção passam por um controle rigoroso, garantindo que são seguros e de qualidade. É a base para uma vida saudável!



Da origem à mesa, confiança plena: o selo assegura que todas as etapas de produção seguiram as normas sanitárias. Você sabe o que está levando para casa: qualidade e procedência garantidas.



Um gesto de cuidado ampliado: a Cidasc, através da inspeção, também verifica o respeito ao bem-estar animal e adoção de práticas sustentáveis. Sua escolha impacta positivamente toda a cadeia produtiva.

Como solicitar os selos de inspeção?

Serviço de Inspeção Estadual (SIE)

Para adesão ao SIE, é necessário que as agroindústrias cumpram os requisitos legais previstos na legislação, cujos procedimento estão disponíveis no site da Cidasc, em:

www.cidasc.sc.gov.br

Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi/POA)

Para adesão ao Sisbi/POA, é necessário que as agroindústrias comprovem à Cidasc que possuem condições equivalentes de produção e controle, quando comparadas com o SIF.

Selo Arte

Para a concessão do Selo ARTE, a empresa, registrada no serviço de inspeção, deve comprovar à Cidasc que o produto alimentício possui características de identidade e qualidade específicas, demonstrando um processo produtivo tipicamente artesanal em conformidade com as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e de Fabricação (BPF).

